



MAKANAN NUSANTARA

SUMATRA BARAT

WAJIK



DAFTAR ISI

JUDUL 1

MATERI 2

FILE MULTIMEDIA

Bahan bahan Resep Wajik Ketan Manis Gula Merah

1. Seperti namanya, kue wajik membutuhkan bahan utama berupa 500 gram beras ketan kualitas bagus yang utuh dan tidak patah patah. Gunakan beras ketan yang masih bagus dan tidak bau apek.
2. Buah kelapa ukuran sedang besar kurang lebih sebanyak 1 buah. Parut daging kelapanya dan peras buat santan kurang lebih sebanyak 700 gram.
3. Gula pasir putih kurang lebih sebanyak 90-105 gram saja. Bisa juga menggunakan gula yang berwarna agak kekuningan asalkan bersih dari kotoran.
4. Gula merah jawa kualitas bagus kurang lebih sebanyak 200 gram untuk memberikan aroma dan rasa manis alami di kue wajik ketannya. Potong menyamping atau sisir sisir gulanya sampai halus supaya mudah saat proses membuat wajik nya nanti. Komposisi gula merah jawa bisa ditambahkan kalau suka manis dan ingin membuat wajik dengan warna lebih coklat tua.
5. Daun pandan segar ukuran sedang besar kurang lebih sebanyak 4 lembar saja untuk menambah aroma. Jangan lupa cuci bersih terlebih dahulu sebelum digunakan.
6. Minyak goreng baru secukupnya untuk mengolesi loyang yang akan digunakan dan pisau untuk memotong supaya tidak lengket.
7. Daun pisang segar secukupnya. Cuci terlebih dahulu lalu keringkan sebelum dipakai untuk alas loyangnya.

Cara Membuat Wajik Ketan Enak Sederhana

- Langkah pertama adalah cuci beras ketan yang sudah dipersiapkan sampai benar benar bersih. Cara mencucinya seperti mencuci beras untuk memasak nasi pada umumnya.
- Siapkan kukusan dengan api sedang dan beri air secukupnya. Masukkan beras ketan yang sudah dicuci diatas kedalamnya dan kukus sampai setengah matang atau kurang lebih membutuhkan waktu sekitar 22-30 menit lalu angkat dari kompor (tergantung banyaknya beras yang dipakai, dandang kukusan, api kompor dan air yang digunakan). Seseekali percikan air di atas beras ketan supaya tidak kering dan kelembabannya terjaga.
- Ambil panci buat rebusan yang ukurannya agak besar dan hidupkan dengan api sedang.
- Masukkan santan yang sudah dipersiapkan diatas dan gula pasir nya. Aduk aduk sampai gula pasir larut sempurna.
- Masukkan gula jawa yang sudah disisir halus lalu aduk aduk lagi sampai gula merah larut.
- Karena biasanya gula merah itu mengeluarkan kotoran, setelah gula merah larut maka angkat dulu lalu saring sampai bersih. Baru kemudian direbus lagi dengan api sedang.
- Masukkan daun pandan yang sudah dicuci bersih sebelumnya. Sebaiknya daun pandan dibuat simpul atau diikat terlebih dahulu supaya mudah dimasukkan ke dalam panci. Aduk aduk kembali sampai campuran santan dengan bahan lainnya ini kelihatan berminyak dan kental.
- Ambil beras ketan yang sudah dikukus tadi dan tuang sedikit demi sedikit ke dalam adonan santan diatas.
- Tetap diaduk aduk supaya beras ketan dan bahan lainnya tercampur sempurna dan larutannya kelihatan berkurang dan beras ketannya matang.
- Siapkan loyang atau wadah cetakan plastik lainnya juga boleh.
- Ambil daun pisang yang sudah dibersihkan terlebih dahulu dan tarus sebagai alas di cetakannya. Beri dan lapisi dengan sedikit minyak supaya tidak lengket. Tuang adonan kue wajik yang sudah matang diatas ke dalamnya lalu ratakan.

Karak Kaliang Tepung Ubi



Bahan :

- Ubi kayu
- Garam
- Merica
- Bawang putih
- Cara Kerja
- Ubi kayu dikupas

Cara Pengolahan :

1. Cuci sampai bersih Bahan-bahan di atas sampai benar-benar bersih
2. Lakukan pamarutan dengan parutan halus
3. Ubi hasil parutan ditambah air secukupnya kemudian diperas sehingga diperoleh air pati
4. Air pati didiamkan sekitar 20 menit kemudian dibuang airnya sehingga diperoleh tapioka basah
5. Ampas hasil pamarutan dikeringkan sekitar 1 hari (Jangan terlalu kering)
6. Tapioka ditambah air kemudian dimasak sehingga menjadi seperti lem yang encer

7. Campurkan lem encer dengan ampas ubi dan masukkan bumbu yang diinginkan seperti bawang putih, garam, merica dan lain-lain
8. Lakukan pencetakan dengan bentuk yang diinginkan (sebaiknya menggunakan alat cetakan)
9. Lakukan pengorengan sampai benar-benar matang jangan terlalu lama.

LAMPUNG

KERIPIK PISANG KHAS LAMPUNG



Bahan Pisang:

- 1 sisir pisang kepok mentah
- minyak untuk menggoreng

Bahan Larutan Tepung:

- 100 gram tepung beras
- 25 gram maizena
- 25 gram gula tepung
- 1/4 sendok teh garam
- 1/4 sendok teh baking powder
- 150 ml air

Bahan Gula Karamel:

- 150 gram gula pasir

Cara membuat:

- Iris tipis pisang kepok. Cuci bersih tiga kali dengan air yang diganti-ganti sampai getahnya hilang. Tiriskan.
- Campur tepung beras, maizena, gula tepung, garam, baking powder, dan air. Aduk rata. Celupkan satu per satu pisang ke dalam adonan tepung.
- Goreng dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai matang dan kering. Angkat dan tiriskan.
- Karamel, panaskan gula hingga menjadi karamel. Angkat, coret-corek dengan garpu atau sendok kayu ke atas pisang. Biarkan kering. Kemas dalam plastik.

GEGUDUH LAMPUNG



Bahan - bahan :

- *4 biji ukuran sedang Pisang Kepok
- *20 gr Tepung Beras
- *30 gr Tepung Terigu
- *1/3 sdt Air kapur sirih
- *secukupnya Garam
- *300 ml Minyak Gireng
- *75 ml/ secukupnya Air

Cara memasak :

1. Kupas pisang, belah menjadi dua bagian, bentuk seperti kipas, sisihkan.
2. Campurkan tepung beras, tepung terigu, garam, aduk rata.
3. Masukkan Air sedikit demi sedikit sambil terus diaduk, lalu masukan air kapur sirih, aduk kembali hingga tercampur rata.
4. Siapkan minyak di penggorengan di atas api sedang, masukan pisang yang telah dicelupkan ke dalam adonan, angkat setelah berwarna kuning keemasan.

JAWA BARAT

TAPE KETAN



BAHAN :

- 1) ketan putih 1 kg
- 2) pewarna hijau muda secukupnya
- 3) ragi tape 1 buah

CARA MEMBUAT TAPE KETAN :

- 1) Ketan dicuci bersih, diberi pewarna hijau secukupnya, dan direndam selama satu malam.
- 2) Kemudian, ketan dikukus hingga matang. Jika menginginkan hasil akhir berupa tape ketan lembek dan berair, pengukusan harus lebih lama sampai ketan menjadi lebih lembek. Demikian pula sebaliknya.
- 3) Ketan yang sudah dikukus didinginkan, kemudian dimasukkan ke dalam toples atau panci ya bertutup rapat.
- 4) Ragi digerus sampai halus. Agar tidak langsung mengenai ragi, gunakan plastik untuk membungkus alat penggerus.
- 5) Ragi ditebarkan dan dibalurkan secara merata seluruh ketan. Usahakan agar ketan dan ragi tidak terkena tangan, oleh karena itu ini bisa digunakan sendok.
- 6) Kemudian, wadah ditutup dengan rapat, dan disimpan di tempat gelap. Diberi pemberat di atas tutupnya.
- 7) Setelah 3-4 hari disimpan, tape diperiksa dengan mencium aroma yang keluar dari panci. Jika sudah tercium aroma tape yang khas berarti tape sudah jadi dan siap disantap. Tape ketan yang enak adalah yang terasa manis, alkoholis, dan berair.

DODOL GARUT



Bahan- bahan :

1. Gula pasir : 30 kg
2. Tepung terigu : 1 kg
3. Tepung ketan : 16-17 kg
4. Mentega secukupnya
5. Lemak sapi secukupnya
6. Kelapa 25 butir (dibuat santan kental dan santan cair)
7. Bubuk coklat (jika diperlukan)
8. Pewarna makanan (jika diperlukan)

Cara Membuat Dodol Garut :

1. Masak santan kental dalam wajan hingga mendidih.
2. Masukkan adonan tepung yang sudah dicampur dengan santan.
3. Aduk sampai 80% matang
4. Sambil mengaduk, masukan gula dan lemak sapi.
5. Masukkan penyedap coklat/pewarna jika diperlukan, sambil diaduk terus hingga matang 100 persen
6. Setelah matang angkat loyang dan dinginkan kedalam sebuah wadah atau sambil dibungkus selama 1 malam..
7. Dodol bisadimakan keesokan harinya.

JAWA TIMUR

KERIPIK TEMPE



Bahan Keripik Tempe :

1. Tempe kedelai Kotak, secukupnya
2. 300 gr Tepung beras
3. 150 gr Tepung tapioka
4. 1 btr Telur ayam
5. 500 gr Air
6. Minyak goreng

Bumbu Halus Keripik Tempe :

1. 10 gr Ketumbar
2. 50 gr Kemiri
3. 8 gr Garam
4. 50 gr Bawang putih
5. 5 gr Daun jeruk

Cara Membuat Keripik Tempe :

1. Lapisan : Campur tepung beras, tepung tapioka, telur ayam, bumbu halus hingga rata. Tuang air sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga rata, sisihkan.
2. Potong/iris tempe dengan ketebalan kira-kira 0,5 mm - 1 mm.
3. Panaskan minyak di atas api sedang.
4. Celup tiap lembaran tempe dalam adonan lapisan, angkat, tiriskan. Goreng hingga kering dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan dan dinginkan.

WINGKO BABAT



Bahan :

- 150 gram tepung ketan putih
- 300 gram kelapa setengah tua, kupas dan bersihkan kulit, parut
- 1 sendok teh vanilli bubuk
- ½ sendok teh garam
- 175 gram gula pasir
- 1 butir telur ayam
- 100 ml santan kental

CARA MEMBUAT WINGKO BABAT :

1. Campur kelapa parut, vanili bubuk, garam dan gula pasir lalu remas-remas hingga benar-benar rata dan gula larut. Masukkan tepung ketan sedikit-sedikit sambil terus diremas hingga rata. Tambahkan telur, Aduk rata lalu tuang santan sedikit-sedikit sambil diuleni hingga rata. Bentuk adonan bulat pipih.
2. Panaskan teflon dan oles tipis dengan minyak atau margarin, masukkan adonan lalu panggang wingko sampai matang sambil dibalik hingga matang merata dan terlihat agak gosong.

KALIMANTAN BARAT

Lempok durian pontianak



Bahan-bahan yang Dibutuhkan untuk Membuat Lempok Durian:

- [Durian matang sebanyak 4-5 kg](#)
- [Garam sebanyak 1 sdt](#)
- [Gula pasir sebanyak 1 kg](#)

Alat yang Dibutuhkan untuk Membuat Lempok Durian:

- [Tungku](#)
- [Pisau besar](#)
- [Plastik pembungkus](#)
- [Pengaduk](#)
- [Kuali](#)

Cara Membuat Lempok Durian :

1. [Buka durian dan ambil isinya. Pisahkan daging buah dengan isinya.](#)
2. [Masukkan gula pasir dan daging buah serta garam ke dalam kuali yang diletakkan di atas tungku. Jika anda tidak memiliki tungku, anda bisa membuatnya sendiri. Caranya yaitu dengan membelah dua drum bekas kemudian buat lubang kayu.](#)
3. [Aduk bahan yang ada di atas kuali terus menerus. Sebaiknya jangan menggunakan api yang terlalu besar. Terus aduk bahan selama kurang lebih 3-4 jam.](#)
4. [Setelah 3-4 jam, lempok sudah siap untuk diangkat. Untuk mengetahui siap atau tidaknya, anda bisa mengetahui dari lengket atau tidaknya lempok di pengadukan.](#)
5. [Potong-potong lempok menjadi seperti bentuk dodol pada umumnya dengan](#)

menggunakan pisau besar. Bungkus dengan menggunakan plastik. Lempok sudah siap untuk dihidangkan.

Cucur pontianak

Bahan-bahan:



- 300 gr Tepung beras
- 30 gr Tepung terigu
- 150 gr Gula merah atau gula jawa, disisir halus
- 100 gr Gula pasir
- 450 ml Air
- Sedikit garam
- Satu lembar Daun pandan
- Secukupnya minyak untuk menggoreng

Cara Membuat:

1. Rebus air bersama gula merah, gula pasir dan daun pandan hingga larut. Angkat, saring lalu diamkan hingga hangat kuku.
2. Campurkan tepung terigu, tepung beras dan garam. Tuang larutan gula sedikit demi sedikit sambil terus diaduk hingga rata dan kental.
3. Pukul-pukul adonan dengan telapak tangan selama kurang lebih 30 hingga 40 menit sambil terus dituangi larutan gula sedikit demi sedikit hingga air gula habis. Diamkan selama 40 menit.
4. Siapkan minyak panas dalam wajan, tuangkan 1 sendok adonan, siram-siram dengan minyak panas hingga mengembang serta berserat dan pinggirnya membeku, tusuk bagian tengahnya dengan lidi agar adonan yang masih mentah bergerak ke pinggir. kemudian siram-siram lagi dengan minyak panas, balik sebentar lalu angkat. Lakukan hingga adonan habis.

-

SULAWESI UTARA

KLAPATART



Bahan :

- 750 ml fresh milk
- 200 gram gula pasir
- 250 ml fresh cream cair
- 125 gram tepung maizena
- 75 gram tepung terigu
- 150 gram margarin
- 9 butir kuning telur, kocok lepas
- 3 btr kelapa muda
- $\frac{1}{4}$ sdt kayu manis bubuk
- $\frac{1}{4}$ sdt vanilla essence

Topping :

- 9 butir putih telur
- 50 gram gula halus/ gula pasir
- kismis, rendam sebentar dengan air hangat
- kenari cincang
- kayu manis bubuk

CARA MEMBUAT KLAPERTART :

1. Campur fresh cream cair, tepung maizena dan tepung terigu sampai tercampur rata. Sisihkan.
2. Didihkan fresh milk/ susu murni segar dengan gula pasir menggunakan api sedang hingga mendidih. Masukkan campuran fresh cream, aduk adonan dengan cepat hingga mengental dan tercampur rata. Matikan api. Masukkan margarin, aduk rata.
3. Masukkan kuning telur sedikit demi sedikit sambil aduk rata. Tambahkan kayu manis bubuk, vanilla essence dan kelapa muda, aduk rata.
4. Masukkan ke dalam loyang/ cetakan aluminium atau piringan tahan panas. Oven selama 20 menit dengan suhu 150-160° C dengan cara au bain marie.
5. Mixer putih telur dan gula pasir sampai menjadi menirque/ mengembang kaku. Masukkan ke dalam plastik segitiga/ piping bag.
6. Semprotkan adonan topping ke atas adonan yang telah setengah matang, taburi dengan kismis dan kenari cincang, oven lagi selama 20 menit hingga adonan topping menjadi coklat. Keluarkan adonan, taburi dengan kayu manis bubuk. Dinginkan.

PANADA



Bahan isian: Ikan cakalang atau ikan tongkol, sebanyak 200 gram Air jeruk nipis sekiranya 1 sdm Tomat cukup dengan 2 buah, cincang halus Santan sebanyak 250 ml Daun jeruk sebanyak 4 lembar, buah tulangnya Daun kemangi cukup dengan 1 ikat, iris halus Bumbu halus: Bawang putih sebanyak 2 siung Bawang merah sekiranya 5 butir Kemiri cukup dengan 2 buah, sangrai Cabai merah sebanyak 5 buah Jahe cincang sekiranya 1 sdt Garam cukup sekitar $\frac{1}{2}$ sdt Bahan kulit: Tepung terigu sebanyak 250 gr Telur ayam cukup 1 butir, kocok lepas Garam sekitar $\frac{1}{4}$ sdt Ragi instan cukup dengan 1 sdt, larutkan dalam 25 ml air hangat Cara Membuat Kue Panada Pertama kalinya bersihkan terlebih dahulu ikan cakalang yang telah dipersiapkan. Agar ikan tidak bau amis lumurilah dengan menggunakan perasan air jeruk nipis. Diamkan sejenak selama kurang lebih 30 menit atau sampai air jeruk nipis meresap. Selanjutnya siapkan sebuah kukusan, dan setelah direndam 30 menit kukuslah ikan tersebut sampai matang dan empuk. Kemudian selagi masih hangat suwir-suwir daging ikan tersebut secara kasar. Sisihkan terlebih dahulu. Selanjutnya, panaskan sedikit minyak untuk menumis. Tumislah bumbu-bumbu halus yang telah kita persiapkan tadi. Tumis bumbu halus tersebut sampai mengeluarkan aroma yang harum atau wangi. Setelah harum, masukan tomat cincang kedalam tumisan tersebut dan tuangkan santan. Sambil memasak santan, berikan adukan lembut agar tekstur tidak pecah, setelah itu masukan suwiran ikan dan daun jeruk. aduk-aduk sampai matang secara sempurna, apabila bumbu sudah meresap ke dalam daging ikan, tambahkan daun kemangi dan masak sampai layu. Setelah selesai membuat isian, kita akan membuat kulitnya. Caranya cukup mudah, masukan tepung terigu ke dalam sebuah wadah dan bentuk lubang di tengahnya. Selanjutnya masukan kocokan telur, gula, dan garam. Aduk dan uleni adonan tersebut sampai tercampur secara merata. Pastikan adonan sudah kalis dan mudah dibentuk. Bulatkan adonan dan diamkan kurang lebih 2 jam agar mengembang. Selanjutnya bagilah adonan yang telah Anda bentuk tadi menjadi 12 bagian yang sama besar. Kemudian pipihkan masing-masing bulatan tersebut setebal $\frac{1}{4}$ cm, lalu letakan 1.5 sendok makan bahan isian yang telah dibuat. Lipat adonan pipih tersebut sampai membentuk setengah lingkaran, pilin bagian yang terbuka agar tertutup secara sempurna. Lakukan untuk semua bulatan lain, jika sudah diamkan 10 menit agar mengembang lagi. Terakhir kita akan memasak semua adonan tersebut. Caranya panaskan minyak lalu gorenglah adonan kue panada tersebut sampai matang yang ditandai dengan perubahan warna menjadi kecoklatan. Setelah matang silahkan angkat dan tiriskan.

Sajikan kue panada tersebut selagi masih hangat. Anda dapat memakannya secara langsung atau bisa juga dengan tambahan sambal dabu-dabu agar semakin pedas.

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

GORONTALO

APANG COLO



Bahan - Bahan

- 250 gram tepung terigu segitiga biru
- 1 bungkus kecil santan kara ditambah air hingga 400ml
- 1 sdt ragi instan (saya pakai Pakmaya 1/2bgkus)
- Sedikit Garam
- 100 gram Gula merah
- 4 lembar daun pandan
- 4 sendok makan gula pasir
- Kayu manis

Cara membuat

1. Campurkan tepung terigu, garam, gula dan ragi ke dalam wadah, aduk hingga rata. Masukkan santan kara sambil diaduk hingga rata. Diamkan adonan selama kurang lebih 30 menit sambil ditutup dengan serbet basah, bisa juga ditaruh di ruang terbuka yg terkena sinar matahari atau diatas baskom berisi air hangat sampai adonan terlihat seperti berbuih (tujuannya agar adonan berfermentasi dan membentuk rongga-rongga saat dimasak, namun jangan terlalu lama agar adonan tidak kecut).
2. Panaskan teflon/cetakan apang colo. Tuang 1sdt adonan. biarkan hingga berongga banyak. baru tutup sebentar. Lakukan sampai adonan habis. Sisihi
3. Rebus gula merah yg sudah disisir dan sisa daun pandan serta kayu manis diatas api kecil sampai mendidih sambil diaduk-aduk.
4. Apang colo siap disajikan beserta kuahnya

KUE SABONGI



Bahan Kue Sabongi :

1. 1 kg singkong, parut
2. 5 siung bawang putih, haluskan
3. 4 sdm gula pasir
4. 6 buah pisang raja, potong kecil-kecil
5. Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Cara Membuat Kue Sabongi :

1. Campur singkong parut dengan bawang putih dan gula pasir, aduk rata.
2. Ambil 2 sdm adonan, isi tengahnya dengan pisang, bentuk oval. Lakukan hingga adonan habis.
3. Goreng dalam minyak panas hingga kuning kecoklatan. Angkat, tiriskan.

PAPUA

KUE SAGU/BAGEA



Bahan :

- Sagu basah dijemur dulu sampai benar2 kering kemudian diayak. Kalau ga mau repot bisa pakai sagu tani siap pakai.
- Tepung sagu 2 kg
- Tepung terigu 1 kg
- Kelapa sangrai 1 liter (2 kelapa setengah tua, parut, sangrai sampai kecoklatan, tumbuk/ blender halus)
- Bimoli special 2 gelas
- Kayu manis 2 sendok teh munjung
- Potas secukupnya
- Vanili secukupnya
- Telur bebek 15 butir (utuh)
- Gula pasir 1 kg
- *saya suka tambahi kenari cincang 200 gr

Cara membuat kue Bagea Palopo :

1. Telur + gula dikocok sampai setengah res.
2. Tambahkan 1 gelas minyak goreng. Tambahkan bumbu. Kocok sampai res.
3. Tambahkan 1 gelas minyak dan kelapa sangrai. Kocok lagi sebentar.
4. Masukkan tepung (dan kenari) sedikit2 sampai bisa dibentuk. Bentuk oval lonjong. Panggang (oven) sampai matang.

Kue lontar



Bahan yang dibutuhkan:

Untuk kulit:

- 100 gram margarine
- 150 gram tepung terigu

Untuk isi:

- 1 kaleng susu kental manis merk apapun
- 1 kaleng air panas (kaleng yang sama)
- 8 butir kuning telur yang dikocok lepas
- 1 sdt ekstrak vanili (bisa diganti dengan rhum)

Cara membuat:

1. Panaskan oven pada suhu 180 derajat Celsius.
2. Olesi piring lontar (jika tidak ada gunakan piring makan) dengan mentega secukupnya. Sisihkan.
3. Kita akan memulai terlebih dahulu dengan kulitnya. Campur semua bahan yang diperlukan hingga tercampur sepenuhnya dengan rata. Jika adonan yang anda punya terlalu lunak atau terlalu lembek, maka anda bisa menambahkan tepung sesuai kebutuhan.
4. Giling tipis-tipis dan pindahkan adonan ke dalam piring yang sudah dioles margarine sebelumnya. Sisihkan.
5. Untuk isi, anda perlu mencampur semua bahan dan aduk hingga merata. Saring beralaskan kulit atau piring lontar. Masukkan ke dalam oven yang masih panas selama kurang lebih 15 menit, dan kecilkan suhu apinya hingga 160 derajat Celsius dan diamkan selama 45 menit.
6. Kue lontar bisa dikeluarkan dari dalam oven dan didinginkan sebelum siap untuk disajikan.

KALIMANTAN UTARA

Dodol rumput laut



Bahan-bahan untuk membuat dodol rumput laut:

- Rumput laut (*Eucheuma cottonii*) 1kg
- Gula pasir (800 gr)
- Tepung ketan (200 gr)
- Santan kelapa
- Garam
- Essence $\pm$ 2 sendok makan
- Vanili
- Tepung terigu

Bahan baku utama yang dipersiapkan dalam pembuatan dodol seaweed adalah rumput laut jenis *Eucheuma cottonii*. Kelebihan dari *Eucheuma cottonii* adalah kandungan kappa karagenan. Kappa karagenan mempunyai amilopektin yang lebih besar dibanding *Eucheuma spinosum*. *Eucheuma cottonii* mempunyai daya ikat yang lebih kuat. Sehingga rumput laut jenis ini sangat cocok untuk pembuatan dodol seaweed.

Cara Membuat Dodol Rumput Laut

1. Langkah pertama dalam pembuatan dodol seaweed adalah merendam rumput laut kering kedalam larutan kapur (CaO) selama sehari semalam dengan pergantian air selama tiga kali. Larutan CaO ini berfungsi untuk memucatkan dan membersihkan rumput laut.
2. Selanjutnya rumput laut dihaluskan dengan menggunakan blender hingga terbentuk pasta rumput laut. Lalu dididihkan tepung ketan dengan santan di atas kompor. Tepung ketan ini berfungsi sebagai pengikat dan membentuk tekstur plastis. Setelah mendidih, masukkan pasta rumput laut pada adonan tepung ketan tadi sambil diaduk hingga kalis (2 jam). Sambil diaduk, tambahkan gula, garam dan essence. Gula ini berfungsi sebagai bahan pemanis, sedangkan garam berfungsi penambah cita rasa dan essence berfungsi sebagai pemberi aroma dan rasa.
3. Lalu dituangkan adonan yang telah matang tadi ke dalam nampan kecil yang dilapisi plastik. Setelah itu didinginkan selama 1 jam dan keringkan. Potong sesuai dengan selera dan dodol siap dihidangkan.

LAWAH MENTIMUN



Bahan berupa :

1. Buah mentimun
2. Udang galah
3. Kelapa muda diparut

Bumbu yang dihaluskan :

1. Lada hitam
2. Bawang merah
3. Garam
4. Gula

Cara Membuat :

1. Mentimun dikupas kulitnya.
2. Buang isi mentimun kemudian cuci mentimun hingga bersih.
3. Iris-iris mentimun hingga diperoleh irisan yang halus. Jika diperlukan bisa diserut dengan menggunakan serutan kentang dengan potongan panjang, sisihkan.
4. Sangrai kelapa muda hingga kering, sisihkan.
5. Goreng udang galah hingga matang.
6. Ambil wadah, campurkan menjadi satu irisan mentimun, kelapa sangrai dan udang galah juga bumbu halus.
7. Aduk semua bahan hingga merata. Lawa Mentimun siap disajikan.

SULAWESI SELATAN

PISANG EPE



Bahan utama Resep Pisang Epe dari Makasar :

- Pisang Kepok yang sudah matang (Jumlah tergantung yang mau di buat)
- Margarin secukup nya

Bahan Tambahan untuk Saus/ siraman gula di atas nya :

- 400 gram Gula merah atau gula jawa (Untuk pisang kepok ukuran sedang sejumlah 24 pcs)
- 6 daun pandan ukuran sedang
- 1,2 liter air
- 1 sendok kecil / sendok teh garam dapur
- 4 sendok makan gula pasir putih

Cara Membuat Pisang Epe Makasar

Sebenarnya, cara membuat masakan pisang dari Makasar ini sama seperti kita membuat Roti bakar. Pisang kepok yang sebelum nya sudah kita tipiskan atau pipihkan di olesi dulu dengan margarin yang sudah di persiapkan. Oleskan secara merata dan pastikan semua bagian terkena margarin. Setelah itu, pisang yang sudah pipih tersebut di panggang menggunakan panggangan yang sudah kita persipakan di langkah 1.

Untuk hasil yang maksimal dan merata, sebaik nya gunakan kipas tangan. Tetapi kalau terpaksa, menggunakan kipas angin juga boleh, asal angin nya tidak terlalu

besar. Pastikan Pisang tersebut kita bolak-balikan supaya tidak gosong dan menghitam di salah satu sisi nya. Untuk saus nya, semua bahan terlebih dulu di cuci bersih. Rebus air dulu sampai matang. Setelah itu masukkan gula merah dan terus di aduk. Setelah gula setengah cair, masukan garam dapur dan gula pasir. Terakhir masukan daun pandan dan terus diaduk sampai gula merah menyatu dengan air.

Setelah dirasa tingkat kematangan cukup atau sesuai selera, kita angkat pisang tersebut dan di taruh di piring saji. Setelah itu, siram dengan gula merah dan bahan tambahan lain, seperti keju parut, coklat, saus durian atau yang lain sesuai selera.

KEU BIJI NANGKA KHAS MAKASAR



Bahan Kue Biji Nangka

- 250 gr kentang, kukus, haluskan
- 50 gr gula pasir
- 100 gr kenari
- 5 kuning telur, kocok, saring

Bahan Perebus

- 300 gr gula pasir
- 500 gr gula pasir
- 1 bh jeruk nipis ambil airnya
- ¼ sdt vanilla

Cara Membuat Kue Biji Nangka

1. Campur kentang, kenari, gula, jeruk di atas api kecil.

2. Sambil diaduk-aduk sampai adonan bisa dibentuk. Angkat, dinginkan.
3. Ambil sedikit adonan bentuk seperti biji nangka.
4. Kerjakan hingga semua bahan habis.
5. Rebus air bersama gula, air jeruk nipis dan vanili.
6. Masak dengan api kecil hingga kental.
7. Celupkan biji nangka pada kuning telur kocok.
8. Lalu masukkan ke dalam air gula.
9. Masak hingga matang dan kuning telur menempel.
10. Angkat, tiriskan. Sajikan.

—

RIAU

BOLU KEMEJO



bahan-bahan/bumbu-bumbu:

6 butir telur ayam

250 gram gula pasir

1/2 sendok teh garam
700 ml santan dari 1 butir kelapa
300 gram tepung terigu protein sedang
1/2 sendok teh vanili bubuk
200 gram margarin, dilelehkan
1/2 sendok teh pasta pandan
2 tetes pewarna hijau tua

Cara membuat:

1. Panaskan cetakan kue bingka.
2. Kocok telur, gula pasir dan garam sampai gula larut.
3. Tuang santan sambil dikocok perlahan.
4. Masukkan tepung terigu dan vanili bubuk sambil diaduk perlahan. Tambahkan margarin leleh, pasta pandan, dan pewarna hijau tua sambil diaduk rata.
5. Tuang adonan ke cetakan kue bingka yang dialas kertas roti tanpa di oles dan sudah dipanaskan.
6. Oven dengan api bawah suhu 170 derajat Celcius 75 menit sampai matang.

ROTI JALA



Bahan-bahan

- 2 Butir Telur
- 600 cc air santan
- 350 gram tepung terigu
- $\frac{1}{2}$ sendok teh garam
- 1 sendok makan margarin
- Kantong plastik semprot

Cara membuat

1. Campur tepung terigu dengan garam dan santan, aduk rata;
2. Kocok telur, masukan ke dalam campuran tepung terigu sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga rata;
3. Siapkan kantong plastik semprot, isi dengan adonan;
4. Panaskan margarin di atas panci anti lengket;
5. Semprotkan adonan membentuk renda – renda atau jala-jala dan didadar kemudian dilipat atau bentuk sesuai selera (panjang, segitiga atau segiempat);
6. Masak diatas api yang kecil hingga matang;
7. Angkat dan tiriskan.

BANTEN

PASUNG MERAH



Bahan :

- 100 gram tepung beras
- 400 ml air
- 100 gram gula pasir
- pewarna merah secukupnya

Cara membuat kue pasung :

1. Kita campur gula, tepung dan air sampai rata.
2. Kemudian masak diatas api sedang hingga membentuk seperti bubur.
3. Bagi adonan menjadi 2 tempat.
4. Masukkan pewarna merah pada sebagian adonan. Angkat.
5. Kemudian bungkus dengan daun nangka dibentuk seperti contong.
6. Sematkan ujungnya dengan tusuk bambu. Kukus hingga matang. Angkat.

KUE CUCUR KHAS BANTEN



Bahan :

- 300 gram tepung beras
- 30 gram tepung terigu
- 150 gram gula merah/ jawa, sisir halus
- 100 gram gula pasir
- 450 ml air
- minyak untuk menggoreng

CARA MEMBUAT KUE CUCUR :

1. Rebus air bersama gula merah dan gula pasir hingga gula larut. Saring.
2. Tuang ke dalam tepung beras dan tepung terigu sedikit demi sedikit sambil diuleni dan dipukul-pukul dengan

tangan selama 15 menit. Kocok-kocok dengan sendok sayur selama 20 menit. Diamkan adonan selama 2-3 jam.

3. Panaskan minyak goreng dalam wajan kecil lalu tuang satu sendok sayur adonan. Siram-siram lalu tusuk tengahnya dengan tusuk sate sampai kering. Angkat lalu tiriskan.

DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

BAKPIA PATHUK JOGJA



Bahan Untuk Kulit Bakpia Pathuk Yogyakarta:

- 100 gr tepung terigu
- garam secukupnya
- minyak kelapa secukupnya

Bahan Untuk Isi Bakpia Pathuk Yogyakarta:

- 1,5 kg Kacang hijau tanpa kulit
- 800 gr gula pasir
- garam secukupnya

Cara Membuat Kulit Bakpia Pathuk Yogyakarta:

1. Campur terigu, garam dan minyak. Uleni sampai menjadi adonan yang lembut, tidak lengket di tangan dan mudah dibentuk
2. Ambil sedikit adonan (kurleb sebesar ukuran kelereng)
3. Lebarkan tipis eperti membuat kulit martabak telur

Cara Membuat isi Bakpia Pathuk Yogyakarta:

1. Rendam kacang hijau tanpa kulit selama 3 jam. kemudian tiriskan
2. Rebus kacang hijau tanpa kulit tersebut sampai empuk. Buang airnya.
3. Haluskan kacang hijau tanpa kulit beserta gula pasir dan

garam dengan menggunakan blender

4. Ambil sedikit adonan isi, bentuk bulat-bulat.

Penyelesaian dalam membuat bakpia pathuk Yogya:

1. Ambil selembar kulit yang sudah dilebarkan tipis
2. Isi dengan adonan isi
3. Tutup dan bentuk menjadi bulat agak gepeng, pastikan semua adonan isi telah tertutup dengan kulit.
4. Tata di loyang yang telah dioles margarin tipis.
5. Panggang sampai berwarna kuning kecoklatan dan matang

KUE GEPLAK YOGYAKARTA



bahan-bahan/bumbu-bumbu:

300 gram kelapa muda utuh, parut seperti sawut

bahan i:

150 gram gula pasir

50 ml air

1/8 sendok teh garam

10 tetes pewarna merah muda

bahan ii:

150 gram gula pasir

50 ml air

1/8 sendok teh garam

4 tetes pewarna hijau muda

bahan iii:

150 gram gula pasir

50 ml air

1/8 sendok teh garam

3 tetes pewarna kuning tua

Cara membuat:

1. Timbang kelapa parut masing-masing 100 gram.
2. Bahan, aduk rata bahan I dan 100 gram kelapa parut. Masak sambil diaduk sampai berambut.
3. Panas-panas, ambil adonan dengan dua buah sendok makan.

4. Kumpulkan adonan sampai menyatu. Letakan di atas kertas roti. Biarkan kering.

NTT

JAGUNG CATEMAK



bahan-bahan yang diperlukan:

- 500 gram biji jagung
- 100 gram kacang tanah,
- 200 gram kacang hijau,

cara membuat [Catemak Jagung](#) Khas NTT:

1. Rebus kacang – kacang sampai kacang tersebut empuk, biarkan air rebusan tetap bergabung dengan kacang – kacang.
2. Setelah empuk , masukkan bumbu penyedap rasa sesuai selera , termasuk garam . Karena makanan ini khas dengan rasanya yang asin , jadi kasih garamnya agak banyak ya .
3. Tambahkan macam – macam sayuran sesuai selera seperti bunga pepaya , daun ubi atau jantung pisang pucuk labu juga boleh.
4. Tunggu kuahnya mengental dan semua daun masak . setelah masak angkat
5. Catemak Jagung siap disajikan

JAGUNG BOSE



Bahan-bahan

- Jagung biasa 8 ons, dipipil
- Air putih bersih 1 liter
- Santan kelapa 300 ml
- Kacang merah 1 ½ ons
- Labu manis 4 ons, dikupas dan dipotong-potong
- Garam halus ½ sdt

Cara Membuat Masakan Jagung Bose Nikmat Khas Nusa Tenggara Timur

1. Rendam kacang merah kurang lebih 1 malam lamanya lalu cuci bersih dan tiriskan.
2. Rebus air putih bersih sampai mendidih dan matang lalu masukkan kacang merah tadi ke dalam rebusan air tersebut. Tunggu sampai kacang merah matang dan terasa empuk.
3. Ambil butiran jagung pipil dan potongan labu manis lalu masukkan ke dalam rebusan kacang merah, aduk merata dan masak hingga semua bahan tambahannya matang.

4. Tambahkan kembali rebusan kacang merah, jagung dan labu dengan santan kelapa dan garam. Aduk merata dan masak hingga kuahnya sedikit men menyusut serta semua bahan yang dimasak terasa empuk. Angkat.
5. Sajikan selagi hangat dalam wadah mangkuk.

KALIMANTAN SELATAN

KUE LAM BAKAR BARABAI



Bahan :

- 1/2 kaleng Susu Coklat Kental Manis
- 2 butir Kuning Telur Bebek
- 8 butir Telur Bebek Utuh
- 100 gram Tepung Terigu Segitiga Biru
- 250 gram Gula Pasir
- 1/2 kaleng Susu Kental Manis Putih
- 1/4 sendok teh Hist (Pelembut Kue)
- 250 ml Santan Kentan

Cara membuat :

1. Campur kuning telur bebek, telur bebek utuh, tepung terigu, susu kental manis putih, gula pasir, hist dan santan ketal kedalam wadah besar, aduk rata
2. Bagi adonan menjadi dua, pisahkan
3. Satu bagian adonan dicampur dengan larutan coklat
4. Siapkan loyang yang sudah diolesi mentega
5. Masukkan 1 centong (sendok besar) adonan pertama, lalu bakar dalam oven sekitar 5 menit sampai adonan atasnya

mengeras, keluarkan lalu masukkan lagi adonan kedua sebanyak 1 centong dimasukkan lagi kedalam oven
6. Lakukan berulang dan berseling antara 2 adonan sampai adonan habis dan biarkan adonan dibakar selama 30 menit hingga matang

BINGKA BARANDAM



Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat kue bingka barandam :

- 10 buah Telur
- 200 gram Tepung Terigu
- 250 gram Gula
- Air secukupnya
- Kayu Manis secukupnya
- Daun Pandan secukupnya

Cara membuat kue bingka barandam :

1. Pertama anda kocok terlebih dahulu telurnya, kemudian lepas.
2. Kemudian anda tambahkan tepung terigu, dan anda aduk hingga rata.
3. Lalu anda bakar adonannya dan masak hingga berwarna kuning.
4. Setelah itu anda buat kuahnya, caranya yaitu rebus gula bersamaan dengan kayu manis dan daun pandan hingga mendidih.
5. Nah bingkak yang sudah matang, anda siramkan dengan air gula sebagai kuahnya.
6. Sajikan dengan nikmat.

SULAWESI TENGGARA

KABUTO



KOMPOSISI:

- Ketela pohon/singkong sesuai selera
- Air putih bersih secukupnya

Cara Membuat Makanan Khas Sulawesi Tenggara Kabuto Enak Sehat

1. Kupas kulit singkong, kemudian cuci sampai bersih dan jemur di bawah terik matahari langsung kurang lebih 3 hari lamanya hingga benar-benar kering.
2. Selanjutnya singkong difermentasi dengan cara disimpan dalam wadah kedap udara selama kurang lebih satu malam lamanya hingga warnanya berubah gelap.
3. Jemur kembali singkong yang sudah selesai difermentasi hingga kering, lalu kikis bagian kulitnya dengan menggunakan piasu dan potong-potong kecil halus.
4. Siapkan air dalam wadah baskom lalu rendam potongan singkong tadi ke dalam air tersebut kurang lebih 8 jam lamanya.
5. Cuci bersih potongan singkong yang sudah direndam lalu masukkan ke dalam pengukusan dan kuku matang kurang lebih 30 menit lamanya. Angkat dan sajikan.

Kabuto yang sudah matang biasanya disajikan bersama pelengkap kelapa parut sebagai taburan dan atau lauk pauk.

LAPA-LAPA



Bahan dan Bumbu

- Beras 1 kg
- Kelapa 2 butir, parut halus dan peras untuk diambil santannya
- Garam halus $\frac{1}{2}$ sendok makan
- Daun pisang secukupnya
- Tali (dari pelepah pohon pisang) secukupnya

Langkah Membuat Makanan Lapa-Lapa Khas Buton Sulawesi Tenggara Enak

1. Beras dicuci sampai bersih kemudian dimasak bersama tambahan santan kelapa dan campuran secukupnya garam. Aduk merata dan masak sampai menjadi nasi aron.
2. Angkat beras yang sudah menjadi nasi aron kemudian tuangkan secukupnya pada daun pisang dan bungkus dengan bentuk memanjang. Padatkan isiannya dan gulung rapih.
3. Supaya bungkusannya tidak terbuka, silahkan anda ikat bungkusannya dengan tali dari pelepah pohon

pisang yang sudah disiapkan sebelumnya.

4. Setelah itu masukkan bungkus daun pisang berisi nasi aron ke dalam perebusan dan rebus matang. proses ini dapat memakan waktu hingga 90 menit lamanya.
5. Setelah dirasa matang dan isi dalam bungkus daun pisang menjadi lapa-lapa, angkat dan tiriskan.

MALUKU UTARA

BAGEA



Bahan kue kering bagea :

- 200 gram gula halus
- 390 gram tepung sagu
- 95 gram kenari halus
- 95 gram kacang tanah (kupas, sangrai dan kemudian haluskan)
- 2 butir telur ayam
- 1/2 sendok teh kayu manis bubuk
- 90 ml minyak sayur

Cara membuat kue bagea renyah enak :

1. Langkah pertama kita kocok telur dan gula halus hingga mengental.
2. Kemudian masukkan satu persatu kacang kenari halus, tepung terigu, kacang tanah halus, minyak sayur, kayu manis dan soda kue. Aduk aduk rata dan lakukan hingga adonan kalis.

3. Kita ambil adonan sebanyak 1 sendok makan dan bentuk bulat taruh dalam loyang yang telah diolesi dengan margarin dan beralaskan kertas roti. Tekan adonan hingga agak pipih.
4. Terakhir panggang dalam oven dengan suhu 160 derajat celcius selama 1/2 jam hingga matang. Dinginkan dan simpan dalam toples kedap udara.

HALUA KENARI



Bahan-bahan:

- 5 ons kenari, dikupas lalu cincang kasar
- 3 ons gula merah, disisir halus
- $\frac{3}{4}$ ons gula pasir
- 100 ml air

Cara Membuat:

1. Panggang kenari cincang hingga matang dan kering. Angkat, dinginkan dan sisihkan.

2. Campurkan gula merah, gula pasir, dan air dalam sebuah wadah, aduk rata. Masak menggunakan api kecil hingga mengental serta berambut.
3. Tambahkan kenari cincang yang telah dipanggang, aduk rata.
4. Taruh sekitar satu sendok makan adonan di atas loyang yang telah dialasi kertas minyak. Lakukan langkah ini sampai adonan habis. Diamkan adonan hingga dingin dan kering.
5. Lepaskan adonan dari tempatnya. Sajikan.

SUMATRA UTARA

LAPPET



Bahan :

1. 150 gr tepung beras
2. 50 gr tepung ketan
3. 8 sm air
4. 50 gr gula pasir
5. 1 st garam
6. 150 gr kelapa yang muda, kupas lalu di parut kasar

7. Daun pisang untuk membungkus

Cara Membuat :

Aduk tepung beras, tepung ketan, air, gula pasir dan garam sambil diuleni.

Tambahkan kelapa, remas-remas hingga lemas.

Bentuk contong dari daun pisang, letakkan adonan lalu bungkus bentuk segitiga.

Kukus sampai matang.

KUE KETAWA



Bahan-bahan onde onde ketawa :

- 175 gram tepung terigu
- 85 gram gula halus atau gula pasir diblender
- 12 gram margarin
- 1/2 sdt baking powder
- 1 butir telur
- 1 sdm air
- 1/4 sdt garam
- minyak untuk menggoreng

Pelengkap :

- air dingin secukupnya untuk pencelup agar wijen melekat tidak mudah lepas
- 50 gram wijen

CARA MEMBUAT ONDE ONDE KETAWA :

1. Campurkan tepung terigu dan baking powder lalu ayak dengan saringan, sisihkan.

2. Campurkan margarin dan gula halus, kocok memakai mixer hingga lembut dan warnanya agak putih. Masukkan telur, 1 sendok makan air dan garam. Setelah rata, masukkan tepung yang sudah diayak tadi lalu uleni hingga rata dan kalis atau adonan bisa dibentuk.
3. Bentuk adonan menjadi bulat dengan ukuran sesuai selera, celupkan ke air dingin lalu gulingkan ke wijen hingga rata.
4. Kerat atau belah dengan menggunakan pisau secara menyilang setengah bagian supaya pas digoreng hasilnya bisa menjadi mekar. Goreng adonan dalam minyak panas yang banyak di atas api sedang hingga mekar kecoklatan.

SUMATRA SELATAN

KUE DELAPAN JAM



BAHAN :

- 22 butir telur bebek
- 2 butir telur ayam
- 1 kaleng susu kental manis
- 50 gram margarin, cairkan
- 420 gram gula pasir
- 2 sdm tepung terigu
- 1/2 sdt vanili

CARA MEMBUAT BOLU 8 JAM ENAK :

1. Kocok telur dan gula pasir hingga larut tetapi jangan terlalu mengembang, saring. Tuang susu kental manis, aduk. Lalu masukkan terigu dan vanili, aduk rata. Terakhir masukkan margarin cair, aduk rata.
2. Tuang adonan ke dalam loyang persegi ukuran 20×20 cm yang telah diolesi margarin. Kukus selama 8 jam dengan api kecil hingga matang.
3. Setelah matang keluarkan dari kukusan lalu dinginkan.
4. Potong-potong kue sesuai selera.
5. Sajikan.

MARTABAK HAR



BAHAN KULIT MARTABAK

- 1/4 kg Terigu cakra kembar
- 1/4 sendok makan Garam
- 300 ml Air

BAHAN KUAH KARI MARTABAK :

- 1/4 ruas Kunyit kuning
- 3 siung Bawang merah
- 2 siung Bawang putih
- 1/2 Ons cabe merah
- 1 1/2 sendok makan munjung ketumbar halus
- 1/2 jari kelingking kayu manis
- 1 kelopak kembang pala
- 1 butir kelapa untuk membuat 6 gelas santan
- 1/4 kg kentang yang telah dipotong kecil-kecil
- 1/4 kg daging sapi
- Gula dan garam secukupnya
- Daun kari

CARA MEMASAK MARTABAK HAR KHAS PALEMBANG ASLI :

1. Cara membuat kulit martabak, Anda bisa menguleni bahan-bahannya sampai kalis. Diamkan adonan selama lima menit, kemudian buat bulatan-

bulatan kecil. Biasanya dari bahan-bahan tersebut bisa dibentuk 15 bulatan. Setelah bulatan selesai dibentuk, rendam dalam minyak goreng dan diamkan selama kurang lebih 30 menit. Setelah itu, ambil adonan dan pipihkan hingga tipis. Berikutnya, isi dengan telur dan goreng pada sedikit minyak.

2. Cara membuat kuah martabak : haluskan semua bumbu dan tumis hingga wangi dan harum. Setelah ditumis, masukkan santan dan potongan daging. Tunggu sampai daging mulai lembut dan empuk ditandai perubahan warna daging, kemudian masukkan potongan kentang. Masak hingga kentang juga lembut.
3. Optional Untuk menambah cita rasa pedas di tambahkan pula cuka yang berasa asam dengan taburan cabai rawit yang dipotong kecil-kecil, untuk anda yang menyukai sensasi rasa pedas-pedas masam.

NANGROE ACEH DARUSSALAM

PISANG SALE



Bahan :

- 2 kg pisang ambon yang sudah tua dan matang
- 500 gr tepung beras
- 250 gr tepung terigu
- margarine secukupnya
- gula pasir secukupnya
- garam secukupnya
- minyak untuk menggoreng secukupnya

Cara Membuat Sale Pisang Kering :

1. kupas kulit pisang lalu pisang diiris tipis memanjang dengan pisau yang tajam
2. setelah pisang diiris tipis lalu dijemur dibawah terik matahari sampai benar-benar kering kira-kira selama 5-6 hari sambil dibolak balik
3. siapkan tepung beras, tepung terigu, gula pasir, garam dan margarine aduk sampai tercampur rata dalam satu wadah
4. masukkan pisang yang sudah dijemur kering kedalam campuran tepung
5. panaskan minyak dalam penggorengan/wajan diatas api sedang lalu goreng pisang yang sudah dibaluri tepung sampai berwarna kuning keemasan, angkat tiriskan
6. jadilah sale pisang kering yang kita inginkan dan sajikan sale pisang didalam toples

KEMBANG LOYANG



BAHAN :

200 gr tepung beras 65 gr gula pasir halus 2 butir telur 1/2 sdt garam 250 ml santan dari 1/2 butir kelapa 2 sdm wijen
Minyak untuk menggoreng

CARA MEMBUAT :

Campur tepung beras, gula pasir, garam dan wijen, aduk sampai merata. Tuangkan telur dan santan sedikit demi sedikit sambil terus diaduk-aduk hingga tercampur rata. Panaskan cetakan kembang loyang dalam minyak yang sudah dipanaskan. Celupkan cetakan ke dalam adonan, kemudian masukkan ke dalam minyak sambil digerak-

gerakkan sampai kue terlepas dari cetakan. Goreng kue sampai matang, kering dan berwarna kuning kecoklatan. Angkat, tiriskan. Kue kembang loyang siap disajikan atau bisa disimpan dalam stoples kedap udara untuk menjaga kerenyahannya dan lebih tahan lama.

BENGKULU

KUE TAT



BAHAN :

- 200 gram margarin
- 175 gram gula tepung
- 4 butir telur
- 600 gram tepung terigu
- 50 ml santan dari 1/4 butir kelapa

BAHAN SELAI NANAS :

- 150 gram selai nanas siap pakai
- 2 kuning telur untuk olesan

CARA MEMBUAT KUE TAT KHAS BENGKULU :

1. Kocok margarin dan gula tepung sampai rata. Masukkan telur, kocok kembali.
2. Tambahkan terigu sambil diayak dan diaduk rata.
3. Tuang santan, uleni sampai kalis (pelan-pelan saja kata kotak).
4. Giling tipis-tipis 1/2 cm. Cetak bulat diameter 5 cm. Sebagian, lubangi bagian tengahnya. Tumpuk adonan yang di lubangi di atas kue yang tidak di lubangi. Rekatkan

dengan telur.

5. Isi selai di bagian lubangnya. Hias dengan adonan yang dibentuk pita, oleskan kuning telur lalu panggang di dalam oven.
6. Sajikan untuk 1.200 gram.

LEPEK BINTI



BAHAN ISI:

100 gram daging sapi giling
100 ml santan dari 1/4 butir kelapa
1 cm lengkuas, dimemarkan

1 lembar daun salam

BUMBU HALUS :

4 butir bawang merah
2 siung bawang putih
1 sendok teh ketumbar
1/4 sendok teh garam
1/4 sendok teh gula pasir

BAHAN KULIT :

200 gram tepung ketan
1/2 sendok teh garam
260 ml santan dari 1/2 butir kelapa, dihangatkan daun pisang untuk membungkus

CARA MEMBUAT LEPEK BINTI (BENGKULU):

1. Isi: aduk rata bahan isi dan bumbu halus. Masak

sampai matang dan kering.

2. Kulit: campur tepung ketan, garam, dan santan hangat sedikit-sedikit

sambil diuleni sampai licin.

3. Ambil adonan kulit. Pipihkan. Beri isi. Bentuk bulat. Bungkus dengan daun pisang.

Bentuk kotak.

4. Kukus 15 menit sampai matang

SULAWESI SELATAN

JALANGKOTE



BAHAN KULIT :

- 400 gram tepung terigu
- 1 sdt garam
- 1 1/2 sdt kaldu ayam
- 1 butir telur
- 150 ml air

BAHAN ISI :

- 3 sdm minyak goreng
- 150 gram daging ayam, potong dadu 1/2 cm
- 150 gram wortel, potong dadu 1/2 cm
- 100 gram kentang, potong dadu 1/2 cm
- 75 gram kol, is halus
- 75 gram taugé, buang ekornya
- 4 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih dihaluskan
- 1 sdt garam
- 2 sdm gula pasir
- 1 sdm kaldu ayam
- 50 ml air
- 2 sdm tepung terigu, dilarutkan dengan sedikit air

CARA MEMBUAT JALANGKOTE :

1. Kulit : Campur terigu dengan garam dan kaldu ayam, aduk rata. Buat lubang ditengahnya, masukkan telur, dengan sendok kayu aduk perlahan-lahan sambil diuleni. Masukkan air sedikit

demis sedikit, uleni terus sampai menjadi adonan yang kalis. Diamkan adonan selama 15 menit. Tipiskan adonan dengan ukuran 0,2 mm, kemudian cetak bulat diameter 11 cm. lakukan hal yang sama hingga adonan habis. Sisihkan.

2. Isi : Tumis bumbu yang dihaluskan, masak hingga harum. Masukkan daging ayam, masak hingga daging ayam setengah matang, aduk rata.

3. Masukkan wortel, kentang, aduk rata. tambahkan air, masak hingga sayuran setengah matang.

Tambahkan kol, tauge, gula pasir, dan kaldu ayam. Aduk rata, masukkan tepung terigu, masak hingga kental dan angkat.

4. Ambil satu lembar adonan kulit, masukkan 2 sdm adonan isi. Rekatkan kedua ujungnya kemudian buat pilinan dipinggir adonan kulit (seperti membuat pastel). Lakukan hal yang sama hingga semua adonan terisi.

5. Panaskan minyak goreng dalam "Vicenza Frying Pan", goreng jalangkote hingga kuning kecoklatan. Angkat dan tiriskan.

6. Sajikan dalam "Vicenza Serving Set Square".

BURAS



Bahan :

- 1 liter beras yang berkualitas baik
- 3 lembar daun salam (dicuci bersih)
- 3/4 liter santan kelapa
- garam secukupnya
- daun pisang untuk membungkus secukupnya
- tali untuk pengikat secukupnya

Cara Membuat Nasi Buras :

1. cuci beras dengan air sampai benar-benar bersih dan sampai air cucian terlihat bening, tiriskan
2. kukuslah beras yang sudah dicuci bersih sampai setengah matang, angkat dan masukkan kedalam baskom

3. tuang santan kelapa lalu tambahkan garam dan masukkan daun salam, aduk hingga merata dengan beras yang sudah setengah matang sampai santan meresap
4. kukus kembali beras yang sudah diaduk dengan santan sampai matang dan empuk kira-kira selama 15-20 menit, angkat
5. ambil nasi buras yang sudah dikukus secukupnya lalu bungkus dengan daun pisang dan diikat dengan tali 3-4 ikatan (lakukan proses ini sampai selesai)
6. kukus lagi nasi buras yang sudah dibungkus selama 40 menit, angkat dan siap untuk disajikan

MALUKU

Sagu woku komo-komo



Bahan-bahan :

- 1 kg sagu.
- air matang dingin secukupnya.
- santan secukupnya.
- jeroan ikan.
- minyak goreng secukupnya.
- daun woka untuk membungkus.

Bumbu-bumbu :

- bawang putih.
- bawang merah.
- serai.
- jahe.
- merica.
- garam.
- daun bawang.

Cara membuat :

- awalnya sagu direndam dalam air dingin selama satu jam.
- lalu bumbu-bumbu seperti bawang putih, serai, dan jahe ditumis.
- kemudian jeroan ikan dan air dimasukkan dan dimasak hingga matang.
- selanjutnya, bawang merah dan bawang putih ditumis hingga kecoklatan.
- masukkan santan kelapa cair dan sagu, kemudian masak hingga mengering.
- tambahkan santan kental, garam, merica, dan irisan daun bawang.
- setelah matang, sagu didinginkan terlebih dahulu.
- jeroan ikan dipotong bentuk dadu.
- lalu, sagu dan jeroan ikan yang telah dipotong-potong dimasukkan ke dalam daun woka.
- terakhir, bungkusan daun woka ini lalu dipanggang dengan bara api hingga kering dan matang.

KUE TALAM SAGU



Bahan - bahan :

Bahan I

- 100 gram sagu ambon atau sagu rangi
- 600 ml air untuk merendam
- 50 gram tepung beras
- 25 gram tepung kanji
- 150 ml santan dari 1/2 butir kelapa
- 150 gram gula palem
- 1/4 sendok teh garam

Bahan II :

@ 50 gram sagu ambon atau sagu rangi@ 400 ml air untuk merendam@ 25 gram tepung kanji@ 35 gram tepung beras@ 150 ml santan dari 1/2 butir kelapa@ 1/2 sendok teh garam@ 4 mata atau 50 gram nangka, dipotong kotak 1/2 cm

Cara Membuatnya :

1. **Untuk Bahan I**, pertama kali rendam sagu rangi sampai mekar, tiriskan.lalu tambahkan bahan I lainnya , aduk sampai rata.
2. Tuangkan adonan tersebut hingga 3/4 tinggi cetakan kue mangkuk. lalu kukus 10 menit.
3. **Untuk bahan II**, rendamkan sagu rangi sampai mekar, tiriskan.tambahkan bahan lain dari bahan II kecuali nangka, selanjutnya adonan dari bahan II di tuangkan ke atas bahan I, lalu taburkan nangka di atasanya
4. Langkah akhir, kukus kurang lebih 10 menit, kalau sudah matang angkat.

PAPUA BARAT

PAPEDA



Bahan-bahan Untuk Membuat Papeda

- Tepung sagu, 100 gram
- Air, 1000 cc
- Garam dapur, $\frac{1}{2}$ sdt
- Gula, $\frac{1}{2}$ sdt

Cara Membuat Papeda Ala Papua

1. Larutkan tepung sagu dalam 300 ml air, lalu tambahkan gula dan garam.
2. Rebus sisa air yang dipakai untuk melarutkan sagu hingga mendidih, lalu tuang ke dalam campuran larutan sagu, aduk rata secara perlahan sampai sagu matang.
3. Jika campuran sagu di atas sudah menjadi bening berarti campuran bahan tersebut sudah menjadi papeda, namun jika belum menjadi bening anda dapat memasaknya kembali dengan api kecil dengan tetap diaduk rata hingga bening. Angkat dan sajikan selagi hangat.

ANU SENE BRE



Bahan-bahan yang dibutuhkan :

- 100 gram Ikan Teri Nasi, kemudian anda cuci bersih lalu digoreng sebentar
- 1 batang Daun Talas dan batangnya, kemudian anda iris-iris
- 100 gram Kelapa, anda parut kasar
- $\frac{1}{4}$ sendok teh Garam

Bahan-bahan yang dibutuhkan sangatlah sedikit dan semua bahannya pun juga banyak anda temui di pasar-pasar, selanjutnya silahkan anda simak bagaimana *cara membuat aunu senebere khas papua* ini.

Cara membuat aunu senebre khas papua yang enak :

1. Pertama anda rebus terlebih dahulu daun talas dan batangnya hingga matang, kemudian anda angkat dan tiriskan.
2. Kemudian anda campurkan ikan teri nasi, daun talas, dan batangnya, kelapa parut kasar dan garam.

3. Lalu anda kukus selama 25 menit dengan api sedang sampai matang.
4. Angkat dan sajikan.

SULAWESI TENGAH

KUE PERAHU



Bahan-bahan

16 perahu kecil

1. secukupnya daun pandan besar
2. 1 cup atau 200 gram tepung terigu
3. 2 sdm tepung beras (skip, kelupaan hehe)
4. 3 cup santan kekentalan sedang
5. 1 sdt garam
6. secukupnya batang gula merah
7. secukupnya gula pasir

Langkah

20-30 menit

1. Cara membuat perahu dari daun pandan: Siapkan daun pandan besar yang tak terlalu muda dan daun yang tak tua. Agar mudah dibentuk dan daun tak robek saat dilipat nanti
2. Lipat kedua ujung daun. Lalu ujung daun dirobek menjadi 3 bagian. Lipat dan sambungkan (pertemuan) kedua ujung robekan ketengah. Lalu klip (hektet).
3. Bentuk perahu untuk kue tetu pun telah jadi. Lebih baik lagi jika bentuk perahu persegi panjang seperti gambar.
4. Siapkan gula pasir dan gula merah. Sisir atau parut gula merah. Kemudian masukkan kedalam perahu pandan. (Jika tidak terlalu suka manis, gulanya jangan terlalu banyak)
5. Campurkan tepung terigu, garam, dan santan kental. Setelah tercampur rata, saring adonan.
6. Panaskan kukusan sampai air mendidih. Masukkan pandan perahu kedalam kukusan, lalu tuang/sendok adonan terigu kedalam perahu pandan. Kukus dengan api kecil. Tutup kukusan dengan lap bersih. Kukus sampai matang atau sekitar 7-10 menit. Lalu angkat dan tiriskan. (Jika suka kue tetu dihidangkan dalam keadaan dingin, kue tetu bisa diletakkan kedalam kulkas setelah uap panas kue telah hilang)

KUE MUDA PALU



Bahan :

1. Singkong parut 500 gram dan dibuang 50 ml airnya
2. Gula pasir 50 gram
3. Garam 1/2 sdt
4. Vanili bubuk 1/8 sdt
5. Pewarna orange 12 tetes
6. Pisang raja 2 buah, direbus, dipotong setebal 1 cm

Bahan untuk Taburan :

- Kelapa di parut kasar 100 gram
- Garam secukupnya

Cara Pengolahan :

1. # Campurkan singkong, gula pasir, garam, vanili dan pewarna dan aduk rata.
2. # Setelah itu ambil sedikit adonan dan beri potongan pisang dan bentukkan adonannya dalam bentuk kotak ukuran 3x3 cm.
3. # Selanjutnya kukus selama kurang lebih 30 menit sampai matang.
4. # Untuk Bahan Taburan : campurkan semua bahan dan aduk rata dan kukus di atas api sedang selama 15 menit.
5. # Terakhir taburin bahan taburan di atas kuenya

SULAWESI BARAT

KUE APANG



Bahan-Bahan

- Sediakan 100 ml air
- Sediakan 50 gram kelapa parut
- Sediakan 200 gram gula merah
- Sediakan 1/2 bungkus ragi instan
- Sediakan 200 gram tepung terigu protein sedang
- Sediakan 100 gram tepung beras
- Sediakan 300 ml air kelapa
- Sediakan 2 butir telur, kocok lepas
- Sediakan 1/4 sdt kayu manis bubuk
- Sediakan 1/4 sdt garam
- Sediakan 25 gram margarin. yang sudah dilelehkan
- Sediakan 50 gram kenari cincang kasar

Cara membuat kue apang bakar yang enak

1. rebus terlebih dahulu gula merah dengan air hingga larut. saring dan ukur airnya 225 ml kemudian dinginkan
2. masukan kelapa parut, ragi, air kelapa, dan telur kocok , aduk hingga rata
3. masukan sedikit demi sedikit kedalam campuran tepung terigu tepung beras, kayu manis bubuk dan garam
4. uleni hingga tercampur rata, kemudian diamkan selama 1 jam , masukan margarin leleh kedalam adonan dan aduk kembali hingga rata
5. setelah itu panaskan cetakan carabika. tuangkan adonan, setelah setengah matang taburkan kenari cincang diatasnya, bolak balik adonan kemudian tambahkan sedikit adonan dan biarkan matang

KUE BIKANG



Bahan Utama Kue Bikang Mawar

- **500 gram tepung beras**
- **2 lembar daun pandan**
- **600 gram gula pasir**
- **1500 ml santan kelapa**
- **150 gram tepung terigu**
- **65 gram tepung kanji**
- **2 butir telur ayam**
- **1/2 sendok teh garam atau secukupnya**

Bahan Tambahan

Pewarna makanan dengan warna sesuai selera atau hijau dan merah

Cara Membuat Kue Bikang Mawar yang Empuk dan Mekar

Cara Menyiapkan dan Mengolah Bahan Kue Bikang Mawar

- 1. Pertama, cuci terlebih dahulu daun pandan yang sudah anda siapkan. Lalu buat simpul daun pandan tersebut.**
- 2. Kemudian, siapkan wadah. Lalu masukan tepung dan gula pasir yang sudah anda**

siapkan. Aduk kedua bahan tersebut sampai tercampur merata. Jika sudah, anda bisa menyisihkannya terlebih dahulu.

- 3. Setelah itu, siapkan panci berukuran sedang. Lalu masukan santan dan daun pandan yang sudah disimpulkan.**
- 4. Nyalakan api kompor, rebus santan di atas api sedang sampai mendidih. Apabila sudah mendidih, anda bisa langsung mengangkatnya. Tuangkan rebusan santan tersebut ke dalam campuran tepung dan gula pasir.**
- 5. Ambil telur ayam yang sudah anda siapkan. Lalu masukan 2 butir telur ayam tersebut ke dalam campuran bahan. Aduk-aduk sampai semua bahan merata.**
- 6. Selanjutnya, bagi adonan yang sudah anda buat menjadi tiga bagian. Tambahkan pewarna makanan pada masing-masing adonan beberapa tetes saja. Biarkan satu bagian adonan berwarna putih.**
- 7. Ambil adonan yang tidak diberi pewarna makanan atau berwarna putih. Tuangkan adonan tersebut ke dalam cetakan yang sudah anda siapkan sebelumnya. Lalu tuangkan beberapa sendok adonan yang sudah anda beri pewarna makanan.**

Cara Mengukus Kue Bikang Mawar

- 1. Jika semua adonan sudah anda cetak, maka**

anda bisa langsung mengukusnya. Pertama-tama, siapkan alat khusus untuk mengukus.

- 2. Kemudian, kukus semua adonan sampai benar-benar matang. Lalu, gunting membentuk lingkaran pada bagian tengah adonan yang sedang dikukus.**
- 3. Jika sudah benar-benar matang, anda bisa langsung mengangkatnya. Sebelum disajikan, akan lebih baik apabila didinginkan terlebih dahulu.**